



## TAGLI DA CHEF

### DESCRIZIONE

Training sull'utilizzo dei coltelli in cucina, dall'impugnatura al movimento corretto. Corso pratico, anzi... molto pratico! Come utilizzare un coltello con la scioltezza di uno chef? Durante questo corso imparerete a conoscere le diverse tipologie di coltello per i diversi tipi di tagli e a utilizzarli per la preparazione di verdure e carne.



Costo del corso € 60,00 IVA esente (grazie all'accREDITAMENTO della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Scoprire le tecniche di affilatura dei coltelli, scegliere il giusto arrotino, conservarli nella maniera corretta e capire i vari materiali con cui sono fatti. Saper scegliere un coltello in funzione alla materia prima da trattare.

Esercitazioni pratiche su tutti i tagli aromatici, dalla brunoise alla chiffonade, la julienne e il battuto di erbe, il disosso del pollo, lavorando in sicurezza.

Al termine della lezione è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

